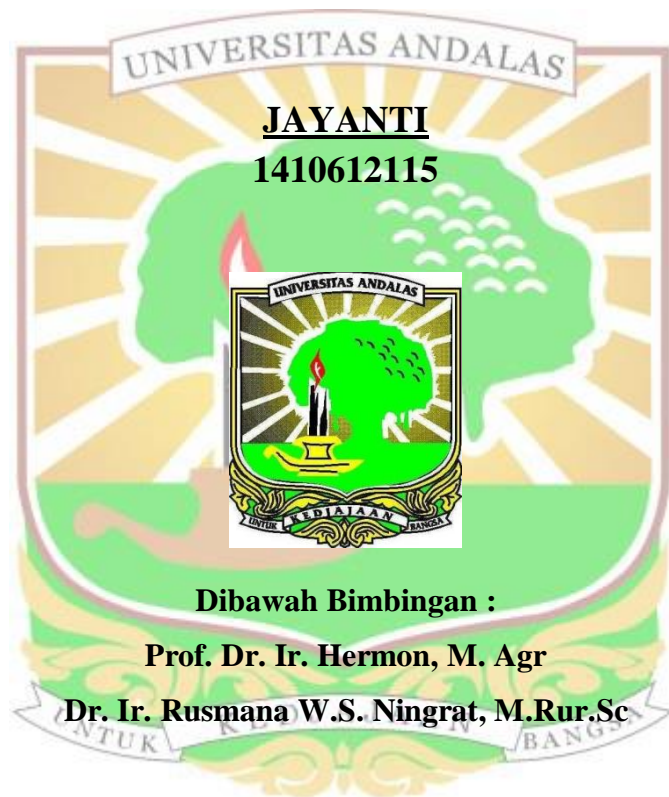


**PENGARUH LAMA PEREBUSAN PADA PENGOLAHAN  
IKAN ASIN AFKIR TERHADAP KECERNAAN  
BK, BO, DAN PK SECARA *IN-VITRO***

**SKRIPSI**

**Oleh:**



**Dibawah Bimbingan :**

**Prof. Dr. Ir. Hermon, M. Agr**

**Dr. Ir. Rusmana W.S. Ningrat, M.Rur.Sc**

**FAKULTAS PETERNAKAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG, 2019**

**PENGARUH LAMA PEREBUSAN PADA PENGOLAHAN  
IKAN ASIN AFKIR TERHADAP KECERNAAN  
BK, BO, DAN PK SECARA *IN-VITRO***

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG, 2019**

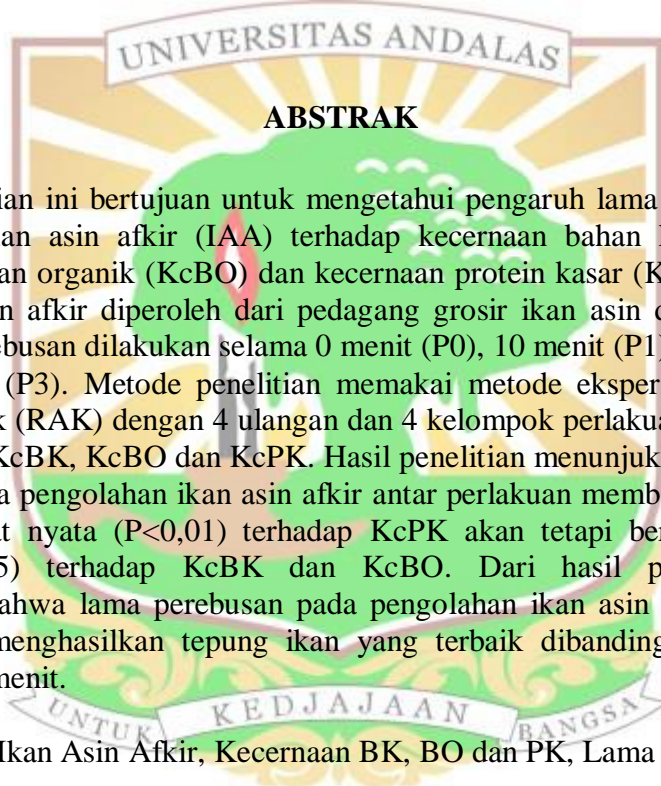
**PENGARUH LAMA PEREBUSAN PADA PENGOLAHAN  
IKAN ASIN AFKIR TERHADAP KECERNAAN  
BK, BO, DAN PK SECARA *IN-VITRO***

**Jayanti** dibawah bimbingan

Prof. Dr. Ir. Hermon, M.Agr dan Dr. Ir. Rusmana W.S. Ningrat, M.Rur.Sc

Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan,

Fakultas Peternakan Universitas Andalas, 2019



**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama perebusan pada pengolahan ikan asin afkir (IAA) terhadap pencernaan bahan kering (KcBK), pencernaan bahan organik (KcBO) dan pencernaan protein kasar (KcPK) secara *in-vitro*. Ikan asin afkir diperoleh dari pedagang grosir ikan asin di Kota Padang. Perlakuan perebusan dilakukan selama 0 menit (P0), 10 menit (P1), 20 menit (P2), dan 30 menit (P3). Metode penelitian memakai metode eksperimen rancangan acak kelompok (RAK) dengan 4 ulangan dan 4 kelompok perlakuan. Peubah yang diamati yaitu KcBK, KcBO dan KcPK. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama perebusan pada pengolahan ikan asin afkir antar perlakuan memberikan pengaruh berbeda sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap KcPK akan tetapi berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap KcBK dan KcBO. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa lama perebusan pada pengolahan ikan asin afkir selama 20 menit dapat menghasilkan tepung ikan yang terbaik dibandingkan selama 10 menit dan 30 menit.

**Kata Kunci :** Ikan Asin Afkir, Kecernaan BK, BO dan PK, Lama Perebusan